



THE ALPINA  
GSTAAD

Communiqué de presse

## Hôtel The Alpina Gstaad : la force des herbes alpines

*Gstaad, juin 2019. Les prairies alpines en fleurs entourant l'hôtel The Alpina Gstaad ont inspiré le chef étoilé Martin Göschel et son équipe ; ils n'ont pas résisté à exploiter ces ressources naturelles et les valoriser. La saison estivale du cinq étoiles est donc placée entièrement sous le signe des herbes aromatiques de la région.*



« La naturopathie actuelle répertorie plus de 1000 herbes et plantes médicinales. Ces plantes médicinales jouaient un rôle primordial pendant l'Antiquité et le Moyen-âge. Aujourd'hui encore, de nombreuses herbes sont utilisées pour soigner différentes pathologies. Cette année, à l'hôtel The Alpina Gstaad, c'est l'expérience gustative qui est placée en premier plan », explique Tim Weiland, directeur général de l'hôtel. Cette expérience débute dès l'arrivée des clients qui sont accueillis par une boisson de bienvenue parfumée au thym ; comme surprise sucrée, un gâteau citronné au thym les attend dans leur chambre.

**« Ces nouvelles offres nous ont été inspirées par notre passion pour la viabilité environnementale et l'utilisation de produits locaux »** Tim Weiland

À trois reprises pendant l'été, le chef étoilé emmènera ses invités en randonnée dans les alentours de Gstaad pour leur faire découvrir les multiples utilisations des herbes alpines dans la cuisine ou dans les applications de bien-être ainsi que leurs effets potentiels. « Les participants pourront puiser dans toute la gamme des herbes recueillies pour créer leurs propres essences parfumées qui seront ensuite utilisées pour agrémenter une boisson ou encore comme additif de bain » explique Martin Göschel. « Mais nous n'oublions bien sûr pas les plaisirs de la table.



Pendant ce programme de trois jours, nous composerons un menu de trois plats confectionné principalement à base de produits locaux et affiné à l'aide d'herbes aromatiques. Même pour le petit déjeuner, nous présenterons différents arômes d'herbes ». Martin Göschel est particulièrement fier de son thé glacé Alpina créé tout spécialement à cette occasion : « Nous avons élaboré un mélange revigorant à base de violette, d'achillée, de cerfeuil et de pissenlit – une recette toute spéciale » ajoute-t-il un grand sourire aux lèvres. « De retour de promenade et ivres d'arômes et de parfums, les participants pourront se détendre au Six Senses Spa de l'hôtel. Ils pourront y profiter, par exemple, d'un massage Six Senses Signature aux huiles essentielles correspondant à leur humeur du moment » complète Tim Weiland.

## Le forfait

### « Une aventure gastronomique avec Martin Göschel »

**Le programme de trois jours (deux nuits) comprend :** exercices quotidiens de Pilates ou de yoga, deux menus exclusifs de trois plats, promenade dans les prairies avec Martin Göschel, fabrication d'une essence de plantes, introduction à la cuisine aux plantes et à l'accord avec les vins, buffet de petit déjeuner équilibré, traitement individuel au spa (30 minutes), libre accès au Six Senses Spa avec piscines intérieure et extérieure, hammam, grotte de sel et différents saunas.

**À partir de CHF 1790.– par personne en chambre double Deluxe (occupation individuelle) ou à partir de CHF 2700.– pour deux personnes en chambre double Deluxe (occupation double).  
Ce forfait est disponible pour six personnes au maximum.**

Forfait disponible aux dates suivantes :

du 28 au 30 juin  
du 5 au 7 juillet ou  
du 6 au 8 septembre 2019

### Les forfaits « Herbal Summer »

<https://www.thealpinagstaad.ch/fr/gstaad-holiday-package/herbal-summer>

### Carte du restaurant Sommet

[https://www.thealpinagstaad.ch/media/2244/menu\\_summer2019\\_sommet\\_thealpinagstaadpdf.pdf](https://www.thealpinagstaad.ch/media/2244/menu_summer2019_sommet_thealpinagstaadpdf.pdf)



## Carte de Alpina Lounge & Bar

[https://www.thealpinagstaad.ch/media/2243/menu\\_summer2019\\_loungebar\\_thealpinagstaadpdf.pdf](https://www.thealpinagstaad.ch/media/2243/menu_summer2019_loungebar_thealpinagstaadpdf.pdf)

Remarque pour les rédactions :

### **((Martin Göschel (47 ans))**


Natif de Mannheim, Göschel a effectué sa formation de cuisinier à l'hôtel étoilé « Ritter » de Durbach, dans le sud de l'Allemagne. Après quelques années de voyages et de formation en Allemagne et en Suisse, dont une escale au restaurant Bareiss de Baiersbronn, il a décroché, en 2000, sa première place de chef de cuisine au théâtre de variété Tigerpalast de Francfort sur le Main. Son parcours l'a ensuite conduit en Suisse, en mai 2009, à l'hôtel Paradies de Ftan où il a succédé à Eduard Hitzberger et Boris Benecke. En 2014, il a quitté les Grisons pour retourner en Allemagne et se consacrer à un restaurant de Nagold en tant qu'associé gérant avant de revenir en Suisse, en 2015, dans l'Oberland bernois, où il est devenu chef exécutif des téléphériques du Schilthorn et gérant de l'hôtel Alpenruh de Mürren jusqu'à ce qu'il reprenne le poste de chef exécutif de l'hôtel « The Alpina Gstaad » en mai 2017. Martin Göschel aime se retrouver dans la nature. En été, il pratique le jogging ou le VTT et il fait du ski en hiver. C'est en pleine nature qu'il puise son inspiration pour de nouveaux plats. Ce grand chef a déjà participé à de nombreux marathons de montagne. Lors de ses voyages, Martin Göschel rapporte d'autres souvenirs que la plupart des voyageurs : les siens sont comestibles. Il affine, transforme ces ingrédients et leur apporte une note personnelle. En fin de compte, il en crée un nouveau plat qui concentre la quintessence du pays qu'il a visité et pourtant semble complètement différent.

Martin Göschel est marié et a un fils et une fille.

### **L'hôtel The Alpina Gstaad**

Implanté dans un magnifique parc de 20 000 m<sup>2</sup>, cet hôtel de 56 chambres et suites surplombe le charmant village de Gstaad. Inauguré en décembre 2012, il a déjà reçu de nombreux prix dont le « TripAdvisor Travellers' Choice Award 2017 et 2018 », une distinction qui lui a valu la première place dans la catégorie meilleurs hôtels de luxe de Suisse pour l'année 2017 et le « Prix Bienvenu ». Il a été élu « Hôtel de l'année 2013 » par Gault&Millau et « Meilleur hôtel de vacances 2017 » par le magazine économique BILANZ. Il a occupé la première place dans le classement d'hôtels du célèbre journal zurichois « NZZ am Sonntag » deux années de suite (2017 et 2018). L'établissement apparaît également dans les listes des meilleurs hôtels de magazines renommés, comme dans le classement d'hôtels du « SonntagsZeitung », dans la liste des 100 meilleurs hôtels du monde entier de « Travel + Leisure » ainsi que dans le classement « Condé Nast Gold List ». Le guide de voyage Forbes 2019 considère les chambres et les suites de The Alpina Gstaad parmi les plus belles au monde.

La propriété comprend un Six Senses Spa, une grotte de sel de l'Himalaya, un hammam, une piscine intérieure et une piscine extérieure, les restaurants « Sommet » (18 points GaultMillau, une étoile Michelin), « Swiss Stübli » ainsi que le restaurant gastronomique japonais « MEGU » (16 points GaultMillau, une étoile Michelin) dont la première dépendance en Europe occidentale se trouve à « The Alpina Gstaad ». « The Alpina Gstaad » est membre de la collection « Preferred Hotels & Resorts » Legend, du réseau de voyage exclusif Virtuoso et de l'association des Swiss Deluxe Hotels. L'établissement est certifié EarthCheck depuis 2016 et a obtenu en Mars 2018 la



distinction Silver, faisant preuve de la continuité des initiatives dans le cadre autour du développement durable.

La saison d'été dure du 9 juin au 22 septembre 2019.

**Remarque pour les rédactions** : 5278 caractères incluant les espaces , sans boilerplate.

**Photos en qualité d'impression de« The Alpina Gstaad » :**

<https://goo.gl/photos/VcjZHX9zRsLhuhRS9>

**Photos des plats :**

<https://goo.gl/photos/1bfV5jtfTXpsDStL8>

**Photos-portraits de Martin Göschel :**

<https://goo.gl/photos/KYCFM37ECte8nSS88>

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Twitter](#)

**Pour tout renseignement et réservation**

The Alpina Gstaad  
Alpinastrasse 23 · CH-3780 Gstaad  
tél. +41 33 888 98 88

[reservations@thealpinagstaad.ch](mailto:reservations@thealpinagstaad.ch)

[www.thealpinagstaad.ch](http://www.thealpinagstaad.ch)

**Contact média pour la Suisse, l'Allemagne et l'Autriche**

ESTHER BECK Public Relations  
Esther Beck  
Bellevuestrasse 57 · CH-3095 Spiegel b. Bern  
tél. +41 31 961 50 14 · mobile +41 79 348 17 02

[contact@estherbeck.ch](mailto:contact@estherbeck.ch)

[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)